



Hirschrücken auf Kastanien-Lauch-Risotto



Zubereitung

Bauchspeck auf ein Backblech geben, bei 160 Grad knusprig auslassen und abkühlen lassen. Lauch in gesalzenem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Hirschrücken parieren, Abschnitte mit der Zwiebel und dem Tomatenmark kräftig anrösten. Mit Rotwein aufgießen, einreduzieren. Mit Wildjus aufgießen, Brombeermarmelade zugeben und 20 Minuten köcheln. Durch ein Sieb passieren und abschmecken. Hirschrücken kräftig in Öl mit Knoblauchzehe und Wacholder anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 120 Grad im Ofen etwa 15 Minuten garziehen lassen.

Gewürfeltes Lardo in sanfter Hitze auslassen, Lauch und Schalotte dazugeben und anschwitzen. Reis zugeben, mit 1/8 l Weißwein ablöschen, den Wein verdampfen lassen und mit Brühe portionsweise den Risotto garen. Zum Schluss den Parmesan zugeben, abschmecken und die Kastanien unterheben. Risotto in einen tiefen Teller geben, Hirschrücken draufsetzen, mit Lauchstroh und Speckscheibe garnieren und die Sauce rundum angießen.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hirschrücken
in 2 cm dicken Medaillons
Öl zum Braten
4 Wacholderbeeren,
Salz, Pfeffer,
Knoblauchzehe

Abschnitte vom Hirschrücken
1/2 Zwiebel in Stücken
1 TL Tomatenmark, 1 Glas Wildjus
2 EL Brombeermarmelade
1/8 l Rotwein

300 g Risottoreis
100 g gehackte Schalotte
150 g fein geschnittener Lauch
50 g Lardo (grüner Speck aus Italien)
200 g gekochte Kastanien
1 l Wildbrühe, 1/8 l Weißwein
50 g geriebener Parmesan

8 Scheiben Bauchspeck
100 g Lauch in feinen Streifen
Pfeffer, Salz



Wein des Monats

**Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT 2014,
Tenuta di Biserno, Bibbona**

Vor knapp 15 Jahren entschied sich Marchese Lodovico Antinori, ein neues Weinprojekt zu starten. Er entdeckte mit Biserno ein besonderes Juwel, in dessen vielversprechendem Terroir er großes Potenzial vermutete. Und er sollte Recht behalten!

Auge: rubinrot mit purpurnen Reflexen

Nase: intensiv nach roten Früchten, Gewürzen und mediterranen Waldkräutern

Gaumen: kräftiger Körper, saftiger Schmelz, gut eingebundenes Tannin, langer Abgang

Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2019

Artikelnummer: 16407 14

Preis: 6er Preis gemischt, pro Fl. € 21,51

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.

A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at